

**PENGETAHUAN, SIKAP DAN PRAKTIK KEAMANAN PANGAN MASYARAKAT MISKIN
DI KOTA MAKASSAR SELAMA PANDEMI COVID-19***Knowledge, Attitudes And Food Safety Practices Of The Poor In Makassar City During
The Covid-19 Pandemics***Agustian Ipa¹, Mira Andini^{2*}, Manjilala³, Haerani⁴**^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar⁴Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar

*) mira_andini@poltekkes-mks.ac.id

ABSTRACT

The Makassar City Social Office noted that the poverty rate in Makassar has increased significantly since the last three months due to the Corona virus or Covid-19 pandemic and the call for restrictions on activities resulting in the decline of various sectors of the economy and impacting the reduction of workers. This study aims to identify knowledge, attitudes and practices of food safety in the poor in Makassar city during the COVID-19 pandemic. This type of research is observational analytics using a cross sectional study design. The population in this study was all poor people in the city of Makassar in 2020 was 69,980 thousand people. The sampling technique used is simple random sampling with calculations obtained by 300 respondents. Samples were selected using the Cluster Sampling method by taking 4 areas in Makassar City. Kec Tallo (City Center), Kec. Biringkanaya (bordering Kab, Maros), Kec. Panakukkang (City Center), Kec. Mariso (Coastal Area). Data analysis used the Chi Square test to see the relationship between the variables studied because the data was in categorical form. The results showed that there was a relationship between respondents' knowledge and respondents' food safety practices

Keywords : Food safety; knowledge, attitudes, practices, poor; Makassar**ABSTRAK**

Dinas Sosial Kota Makassar mencatat angka kemiskinan di Makassar meningkat signifikan sejak tiga bulan terakhir seiring pandemi virus Corona atau Covid-19 dan adanya imbauan untuk pembatasan aktivitas mengakibatkan terpuruknya berbagai sektor perekonomian dan berdampak pengurangan pekerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengetahuan, sikap dan praktik keamanan pangan pada masyarakat miskin di kota makassar selama pandemi covid-19. Jenis penelitian adalah observasional analitik dengan menggunakan desain cross sectional study. Populasi pada penelitian ini adalah semua masyarakat miskin di kota Makassar pada tahun 2020 adalah 69.980 ribu jiwa. Teknik sampling yang digunakan adalah simple random sampling dengan perhitungan diperoleh 300 responden. Sampel dipilih dengan metode Cluster Sampling dengan mengambil 4 daerah di Kota Makassar. Kec Tallo (Pusat Kota), Kec. Biringkanaya (berbatasan dengan Kab, Maros), Kec. Panakukkang (Pusat Kota), Kec. Mariso (Daerah Pesisir). Analisis data menggunakan uji Chi Square untuk melihat hubungan antar variabel yang diteliti karena data dalam bentuk kategorik. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara antara pengetahuan responden dengan praktik keamanan pangan responden

Kata kunci : Keamanan pangan, pengetahuan, sikap, praktik, miskin, Makassar**PENDAHULUAN**

Pandemi COVID-19 masih mempengaruhi segala aspek kehidupan dan mengancam jiwa banyak individu pada skala nasional maupun global. Terganggunya akses pangan yang berdampak negatif pada ketahanan pangan dapat memengaruhi pilihan makan selama pandemi berlangsung (Niles, 2020). Paparan berbagai media edukasi dari berbagai sektor pelayanan kesehatan terkait gaya hidup sehat selama pandemi COVID-19 juga diharapkan dapat berpengaruh positif dalam menurunkan insidens penyakit tersebut. Namun, belum terdapat studi yang mengkaji pola kesadaran dan sikap pada berbagai populasi di Indonesia seiring berkembangnya situasi pandemi secara komprehensif. Selain itu, World Health Organization (WHO) telah membuat berbagai regulasi dan pedoman teknis serta protokol kesehatan untuk diterapkan di tiap negara dalam berbagai konteks demi menurunkan risiko transmisi virus COVID-19 (Organization, 2020). Penularan virus

tersebut terjadi melalui droplet dari orang yang terinfeksi dapat langsung memengaruhi sistem respiratori dengan variasi tingkat keparahan yang berbeda-beda pada tiap individu (Clark, 2020) (Sharif, 2010). Terdapat pula risiko kontaminasi permukaan dan objek dari droplet virus orang yang terinfeksi yang membuat benda-benda tersebut berpotensi menjadi media transmisi virus (Clark, 2020) Hal ini membuat pentingnya evaluasi akan kesadaran dan sikap penjamah makanan baik di tingkat rumah tangga maupun di berbagai institusi penyelenggaraan makanan terhadap sanitasi dan keamanan pangan untuk mengeleminasi risiko kontaminasi virus melalui makanan ataupun selama proses penyelenggaraan makanan berlangsung (Sharif, 2010).

Sejalan dengan ketetapan WHO, Presiden telah menetapkan Covid-19 sebagai jenis penyakit yang menimbulkan kedaruratan kesehatan masyarakat berdasarkan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020. Dengan

adanya ketetapan ini diperlukan upaya penanggulangan, yang dilakukan berdasarkan Peraturan Pemerintah No 21 tahun 2020 tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar dalam Rangka Percepatan Penanganan Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) dimana pemerintah menekankan bahwa Pembatasan Sosial Berskala Besar dilakukan dengan tetap memperhatikan pemenuhan kebutuhan dasar penduduk (Makanan, 2020)

Pemerintah dan berbagai organisasi/institusi di Indonesia berupaya untuk melindungi warga dari Coronavirus Disease-2019 (COVID-19). Upaya penting yang akan menyelamatkan banyak nyawa ini memerlukan langkah-langkah untuk memperlambat penularan COVID-19. Berbagai langkah tersebut mengakibatkan kesulitan bagi banyak keluarga atau kelompok yang rentan. Secara khusus, pandemi ini berdampak terhadap pendapatan rumah tangga, rantai pasokan pangan, layanan kesehatan, dan kegiatan belajar di sekolah. Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB) di Indonesia, khususnya Kelompok Kerja Ketahanan Pangan dan Gizi, yang terdiri dari FAO, IFAD, UNFPA, WFP, WHO dan UNICEF, mengkhawatirkan dampak pandemi COVID-19 pada status gizi dari mereka yang paling terdampak, terutama mereka yang dari keluarga miskin dan rentan. Pada awal krisis, diperkirakan 2 juta anak balita di Indonesia mengalami wasting (gizi kurang), 7 juta anak stunting (kerdil) dan 2 juta lainnya kelebihan berat badan, sementara 2.6 juta ibu hamil menderita anemia. Situasi saat ini memperburuk kesulitan yang dihadapi banyak keluarga untuk mengakses pangan sehat yang terjangkau (Unicef, 2020)

Dinas Sosial Kota Makassar mencatat angka kemiskinan di Makassar meningkat signifikan sejak tiga bulan terakhir seiring pandemi virus Corona atau Covid-19. Adanya imbauan untuk pembatasan aktivitas mengakibatkan terpuruknya berbagai sektor perekonomian dan berdampak pengurangan pekerja. Tak tanggung-tanggung, jumlahnya mencapai ribuan. Di saat bersamaan banyak masyarakat kehilangan mata pencaharian. Kepala Dinas Sosial Kota Makassar, Mukhtar Tahir mengungkapkan aktivitas perekonomian terhambat, adanya pemutusan hubungan kerja (PHK), menjadi pemicu meningkatnya jumlah angka kemiskinan di Makassar (Bisnis, 2020)

METODE

Desain, tempat dan waktu

Jenis penelitian adalah observasional analitik dengan menggunakan desain cross sectional study. Penelitian ini akan dilaksanakan di kota Makassar pada bulan Februari – Oktober 2022

Jumlah dan cara pengambilan subjek

Populasi pada penelitian ini adalah semua masyarakat miskin di kota Makassar. Jumlah Populasi pada tahun 2020 adalah 69.980 jiwa. Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2010). Perhitungan sampel dilakukan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$n = \frac{z^2 \cdot 1 - \frac{\alpha}{2} \cdot p(1-p)N}{D^2(N-1) + z^2 \cdot 1 - \frac{\alpha}{2} \cdot p(1-p)}$$

Keterangan:

n = Besar sampel

N = Besar populasi = 69.980

p = Proporsi untuk sifat tertentu yang diperkirakan terjadi pada populasi. Untuk proporsi atau sifat tertentu yang tidak diketahui, maka besarnya p yang digunakan adalah 50% = 0,5

$z^2 \cdot 1 - \frac{\alpha}{2}$ = Standar deviasi dengan derajat kepercayaan (95%) = 1,96

D = Tingkat kepercayaan/ketepatan yang diinginkan (0,1)

$$n = \frac{1,96 \cdot 0,5 (1-0,5) \cdot 69.980}{0,1 \cdot 0,1 \cdot (69.980-1) + 1,96 \cdot 0,5 (1-0,5)} = \frac{34.290,2}{0,1 \cdot 0,1 \cdot (69.980-1) + 1,96 \cdot 0,5 (1-0,5)} = \frac{34.290,2}{699,79 + 0,49} = 48,96 \approx 49$$

Besar sampel minimal sesuai perhitungan sampel adalah 49 responden. Untuk menghindari drop out dan missing jawaban dari responden maka peneliti menambahkan 50% dari total sampel atau sebanyak 25 responden per kelompok. Jadi jumlah sampel yang digunakan adalah 75 responden per wilayah. Karena terdapat 4 lokasi penelitian, maka total sampel adalah 300 orang.

Teknik sampling yang digunakan adalah simple random sampling yaitu pengambilan sampel secara acak sederhana tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut (Sugiyono, 2014)

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Sampel dipilih dengan metode Cluster Sampling dengan mengambil 4 daerah di Kota Makassar. Kec. Biringkanaya (berbatasan dengan Kab, Maros), Kec. Panakukkang dan Tallo (Pusat Kota), dan Kec. Mariso (Daerah Pesisir).

Pada penelitian ini menggunakan kriteria inklusi dan eksklusi agar peneliti memiliki batasan dalam melakukan penelitian.

Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah :

a). Bersedia menjadi responden dalam penelitian ini

b). Tinggal di wilayah penelitian

c). Bisa membaca dan menulis

d). RT dengan kategori miskin

Kriteria Eksklusi dalam penelitian ini adalah mereka yang tidak bersedia dijadikan sampel penelitian.

Data diperoleh dari jawaban responden berdasarkan kuesioner yang ada dan dilakukan skor, lalu hasilnya disajikan dalam bentuk tabel.

Pengolahan dan analisis data

Analisis data menggunakan uji Chi Square untuk melihat hubungan antar variabel yang diteliti karena data dalam bentuk kategorik.

Etik Penelitian

Penelitian ini telah mendapatkan rekomendasi etik penelitian dari Komite Etik Penelitian Poltekkes Kemenkes Makassar dengan No. : 110 / KEPK-PTKMS / III / 2022

HASIL

Dari hasil penelitian diperoleh karakteristik pekerjaan responden didominasi oleh ibu rumah tangga sebanyak 174 orang (58%), dan pendidikan paling banyak adalah tamat SMA sebanyak 112 orang (37,3%). Agama terbanyak adalah Islam sebanyak 296 orang (98,7%). Suku terbanyak adalah Makassar sebanyak 235 orang (78,3) dan jumlah anggota keluarga terbanyak adalah 4 anggota keluarga sebanyak 26,0 %

Berdasarkan hasil kuisisioner tentang pengetahuan responden tentang keamanan pangan, diketahui 65% responden mencuci tangan sebelum dan sesudah makan, 89,3% mencuci peralatan makan sebelum dan sesudah digunakan, 65,7% menggunakan

pisau dan alat makan berbeda saat mengolah bahan makanan, 96% memisahkan penyimpanan daging sapi, ayam dan ikan dipisahkan dengan tempe, tahu, sayur, dan buah, 96,7 % memasak SOP sampai mendidih, 96% memasak daging, ikan dan telur hingga matang, 45 % menyimpan makanan selama 3 jam di suhu ruang, 96,3% menyimpan daging dan ikan di freezer, 92,7 % tidak mengkonsumsi makanan yang kadaluarsa, dan 96,3% menganggap kualitas air yang dalam mengelola makanan adalah yang tidak berbau, berasa dan berwarna.

Berdasarkan hasil kuisisioner tentang praktik responden tentang keamanan pangan, diketahui 95,3% responden mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah makan, 88,7% mencuci peralatan makan sebelum dan sesudah digunakan, 66,3% menggunakan pisau dan alat makan berbeda saat mengolah bahan makanan, 95,7% memisahkan penyimpanan daging sapi, ayam dan ikan dipisahkan dengan tempe, tahu, sayur, dan buah, 63,0 % memasak SOP sampai mendidih, 95,7% memasak ikan dan telur hingga matang, 43 % menyimpan makanan selama 2 jam di suhu ruang, 93% menyimpan daging dan ikan di freezer, 88,7% tidak mengkonsumsi makanan yang kadaluarsa, dan 96,0% mengelolah makanan dengan air yang tidak berbau, berasa dan berwarna.

Berdasarkan hasil kuisisioner tentang sikap responden tentang keamanan pangan, diketahui 64,7% responden setuju bahwa sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah makan, 65,0% setuju sebaiknya mencuci peralatan makan sebelum dan sesudah digunakan, 81,7% setuju menggunakan pisau dan alat makan berbeda saat mengolah bahan makanan, 60,0% sangat setuju penyimpanan daging sapi, ayam dan ikan dipisahkan dengan tempe, tahu, sayur, dan buah, 73,3 % setuju memasak SOP sampai mendidih, 58,7% sangat setuju memasak ikan dan telur hingga matang, 75,0 % setuju menyimpan makanan selama 2 jam di suhu ruang, 67,3% setuju menyimpan daging dan ikan di freezer, 35,3% sangat tidak setuju makanan kadaluarsa tidak boleh dikonsumsi, dan 53,3% sangat setuju kualitas air dalam mengolah makanan harus tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa.

Hasil analisis univariat

menunjukkan bahwa 90,0% tingkat pengetahuan tentang keamanan pangan baik, 88,3% praktik keamanan pangan baik dan 88,7% sikap keamanan pangan kurang.

Hasil analisis bivariat ditemukan bahwa hasil p value hubungan antara pengetahuan responden dengan praktik keamanan pangan responden yaitu 0,000, artinya p value $< \alpha$. Sehingga ada hubungan antara pengetahuan responden dengan praktik keamanan pangan responden.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan tingkat pengetahuan responden tentang keamanan pangan di peroleh hasil bahwa 90,0% pengetahuannya baik, hal ini dilihat dari jawaban responden terhadap keamanan pangan melalui wawancara dengan kuesioner. Menurut Notoadmodjo (2010) pengetahuan merupakan hasil "tahu" dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Selain itu pengetahuan juga diperoleh melalui pendidikan formal maupun informal. Melalui pendidikan, maka terjadilah proses belajar yang akan membuahkan hasil yang baik apabila ditunjang dengan sarana yang memadai. Salah satu hal penting yang menjadi sarana pembelajaran adalah sumber informasi dan media. Hal ini mengindikasikan bahwa semakin baik pengetahuan seseorang maka semakin baik pula praktiknya terhadap keamanan pangan. Informasi yang diperoleh dari berbagai sumber akan mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang. Bila seseorang banyak memperoleh informasi maka ia cenderung mempunyai pengetahuan yang lebih luas. Menurut Taryoto (1991), tingkat pengetahuan yang relatif tinggi dapat menekan resiko terjadinya pencemaran makanan karena dengan pengetahuan yang tinggi diharapkan memiliki sikap yang positif dan sikap yang positif ini akan mendorong untuk bertindak lebih baik.

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan sikap responden dalam keamanan pangan sebagian besar memiliki sikap kurang yaitu sebanyak 88,7% dan yang memiliki sikap baik sebanyak 11,3%. Hal ini dapat dilihat dari hasil wawancara dengan responden menggunakan instrumen kuesioner. Sikap mencerminkan suka tidaknya seseorang terhadap kategori benda, orang atau situasi tertentu. Kerap kali sikap berasal dari pengalaman kita sendiri atau pengalaman orang lain yang dekat

dengan kita. Sikap dapat membuat kita tertarik pada sejumlah hal atau membuat kita menjauhi hal tersebut. Kadang-kadang sikap terbentuk berdasarkan pengalaman yang terbatas. Oleh karena itu, masyarakat dapat membentuk sikapnya tanpa memahami keseluruhan situasi. Masyarakat mungkin tidak ingin mengubah cara pengolahan makanan yang tradisional kendati cara tersebut terbukti tidak aman. Beberapa penjamah makanan mungkin tidak senang jika diajarkan cara bagaimana mengolah makanan secara higienis (Hartoko, 2008).

Sikap gizi merupakan perasaan, keyakinan, dan kecenderungan untuk bertindak dalam pengolahan pangan jajan yang memperhatikan kandungan gizi, serta keamanan pangan agar menghasilkan pangan jajanan yang aman. Sikap seseorang sangat menentukan bagaimana tindakan orang tersebut. Jika sikap seseorang terhadap suatu hal dapat diketahui, maka dapat diduga bentuk tindakan apa yang akan dilakukan oleh orang itu. Tidak tertutup kemungkinan bahwa tindakan yang dilaksanakan tidak sejalan dengan sikap yang telah diambilnya (Taryoto 1991).

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan praktik responden dalam keamanan pangan sebagian besar telah baik sebanyak 88,3%. Sedangkan responden yang punya praktik kurang diperoleh hasil 11,7%. Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Praktek terjadi setelah seseorang mengetahui stimulus atau objek kesehatan, kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang diketahui, proses 9 selanjutnya mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang diketahui, proses selanjutnya ia akan melaksanakan dan mempraktekkan apa yang sudah diketahuinya (Notoadmodjo 2003).

Berdasarkan hasil uji Chi Square antara pengetahuan dengan praktik responden dalam keamanan pangan dimana $p < 0,05$ sehingga menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan praktik responden dalam keamanan pangan. Menurut Notoadmodjo (2010) pengetahuan merupakan hasil "tahu" dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Selain itu pengetahuan juga diperoleh melalui pendidikan formal maupun informal. Melalui

pendidikan, maka terjadilah proses belajar yang akan membuahkan hasil yang baik apabila ditunjang dengan sarana yang memadai. Salah satu hal penting yang menjadi sarana pembelajaran adalah sumber informasi dan media. Hal ini mengindikasikan bahwa semakin baik pengetahuan seseorang maka semakin baik pula praktiknya terhadap keamanan pangan. Penelitian ini didukung oleh teori Lawrence Green yang menyatakan bahwa perilaku seseorang tentang kesehatan tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan tetapi ada faktor lain yang mempengaruhi yaitu, kepercayaan, keyakinan, tradisi dan lain sebagainya.

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Fatima (2002) yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang positif antara pengetahuan keamanan pangan dengan praktek keamanan makanan. Praktek keamanan pangan merupakan bentuk aplikasi dari pengetahuan keamanan pangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan tingkat pengetahuan responden tentang keamanan pangan di peroleh hasil bahwa 90,0% pengetahuannya baik, sikap tentang keamanan pangan diperoleh sebanyak 88,7% kurang dan sebanyak 88,3 % praktik responden tentang keamanan pangan baik.

Hasil uji statistik menunjukkan terdapat hubungan antara pengetahuan tentang keamanan pangan dan praktik keamanan pangan ($p < 0,05$) tetapi tidak terdapat hubungan antara pengetahuan tentang keamanan pangan dan sikap keamanan pangan ($p > 0,05$) dan tidak terdapat hubungan antara sikap tentang keamanan pangan dan praktik keamanan ($p > 0,05$)

SARAN

Adanya hubungan yang positif nyata antara pengetahuan dan praktik tentang keamanan pangan, maka sebaiknya dilakukan pelatihan terhadap ibu rumah tangga yang merupakan pilar keamanan pangan di rumah tangga. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan untuk menyusun materi penyuluhan dan pelatihan bagi ibu rumah tangga tersebut, supaya mereka dapat lebih mengetahui dan

mempraktekkan gizi dan keamanan pangan yang baik. Materi yang sebaiknya mendapat penekanan terutama adalah tentang sikap dalam melaksanakan keamanan pangan di rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ditujukan kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Makassar yang telah memberikan dukungan dana skema Penelitian Pemula sehingga penelitian ini dapat dilaksanakan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bisnis, 2020. Kemiskinan di Makassar Meningkat Signifikan. [Online] Available at: bisnis.com [Accessed 22 November 2020].
- Clark, A. J. M. W.-G. C. G. W. H. M. S. e. a., 2020. Global, regional, and national estimates of the population at increased risk of severe COVID-19 due to underlying health conditions in 2020 : Modelling Study. *The Lancet Global Health*, 8(8), pp. 1013-1017.
- Fatima LI. 2002. Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan terhadap Aspek Keamanan Pangan di Usaha Katering (Kasus di Kota Bogor, Jawa Barat) [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hartoko. 2008. Food Safety, Kuliner, and Nutrition. <http://hartoko.wordpress.com/keamanan-pangan/>. [22 Mei 2010]
- Hariyadi, Purwiyatno Keamanan Pangan: Prasyarat Dasar Pangan., 2017. [Online] Available at https://www.researchgate.net/publication/324418780_KEAMANAN_PANGAN_Prasyarat_Dasar_Pangan?enrichId=rgreq-c621bd78ca6ff49b1cfb5de3e274ff90-XXX&enrichSource=Y292ZXJQYWdlOzMyNDQxODc4MDtBUzo2MTQwMTMwMTI1NjYwMjBAMTUyMzQwMzUxODU1Ng%3D%3D&el=1_x_2&esc=publicationCoverPdf
- Makanan, D. B. P. P. O. B. P. O. D., 2020. Pedoman Pencegahan Covid-19 Dalam Produksi Dan Distribusi Pangan Olahan.. [Online] Available at: www.pom.go.id [Accessed 21 November 2020].
- Niles, M. B. F. B. M. W. T. B. E. N. R., 2020. The early food insecurity impacts of

- COVID-19.. *Nutrients*, 12(7), p. 2096.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Organization, W. H., 2020. *Coronavirus Disease (COVID-19) Pandemic..* [Online] Available at: https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019?gclid=Cj0KCQiAy579BRCPARIsAB6Qolb_OKzdIIzjAFBk9Lqvn_HB7p_wMSzE0zCebzpUI6945DwfunAKMeYaA[Accessed 7 November 2020].
- Sharif, L. a. A.-M. T., 2010. Knowledge, attitude and practice of Taif University Students on Food Poisoning.. *Food Control*, Volume 21, p. 55–60.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Taryoto, AH. 1991. *Konsumsi Bahan Pangan Suatu Tinjauan Sikap dan Perilaku Individu*. *Majalah Pangan Vol II*
- Unicef, 2020. Pernyataan Bersama tentang Ketahanan Pangan dan Gizi dalam Konteks Pandemi COVID-19 di Indonesia. [Online] Available at: [unicef.org](https://www.unicef.org/indonesia)[Accessed 21 November 2020].

Contoh Tabel :

Tabel 1. Karakteristik Responden

| Variabel | Jumlah | Persentase (%) |
|--------------------------------|--------|----------------|
| Pekerjaan | | |
| PNS/TNI/Polri | 3 | 1,0 |
| Karyawan swasta | 39 | 13,0 |
| Pedagang | 15 | 5,0 |
| Pengusaha | 3 | 1,0 |
| Petani | 1 | 0,3 |
| Buruh | 44 | 14,7 |
| Pensiunan | 1 | 0,3 |
| Sopir/tukang Ojek | 5 | 1,7 |
| Honorer/Magang | 11 | 3,7 |
| Ibu rumah tangga | 174 | 58,0 |
| Tidak bekerja | 4 | 1,3 |
| Pendidikan | | |
| Tidak pernah sekolah | 7 | 2,3 |
| Tidak tamat SD | 10 | 3,3 |
| Tamat SD | 78 | 26,0 |
| Tamat SMP | 54 | 18,0 |
| Tidak tamat SMA | 9 | 3,0 |
| Tamat SMA | 112 | 37,3 |
| Perguruan tinggi | 30 | 10,0 |
| Agama | | |
| Islam | 296 | 98,7 |
| Kristen | 4 | 1,3 |
| Suku | | |
| Bugis | 47 | 15,7 |
| Makassar | 235 | 78,3 |
| Mandar | 2 | 0,7 |
| Toraja | 2 | 0,7 |
| Jawa | 14 | 4,7 |
| Jumlah Anggota Keluarga | | |
| 2 | 19 | 6,3 |
| 3 | 77 | 25,7 |
| 4 | 78 | 26,0 |
| 5 | 67 | 22,3 |
| 6 | 37 | 12,3 |
| 7 | 12 | 4,0 |
| 8 | 5 | 1,7 |
| 9 | 2 | 0,7 |
| 10 | 1 | 0,3 |
| 11 | 1 | 0,3 |
| 12 | 1 | 0,3 |

Tabel 2. Pengetahuan tentang Keamanan Pangan

| Variabel | | Jumlah | Persentase (%) |
|---|--|--------|----------------|
| Mencuci tangan | Sebelum dan sesudah makan | 195 | 65.0 |
| | Sebelum makan | 102 | 34.0 |
| | Sesudah makan | 3 | 1.0 |
| Mencuci peralatan makan | Sebelum dan sesudah digunakan | 268 | 89.3 |
| | Sebelum digunakan | 6 | 2.0 |
| | Sesudah digunakan | 26 | 8.7 |
| Menggunakan pisau atau alat makan berbeda saat mengolah bahan makanan | Berbeda | 197 | 65.7 |
| | Sama | 103 | 34.3 |
| Penyimpanan daging sapi, ayam dan ikan dipisahkan dengan tempe, tahu, sayur, dan buah | Harus dipisah | 288 | 96.0 |
| | Tidak harus dipisah | 12 | 4.0 |
| Masak SOP | Sampai mendidih | 290 | 96.7 |
| | Tidak harus mendidih | 10 | 3.3 |
| Memasak daging, ikan, telur | Matang | 288 | 96.0 |
| | Setengah matang | 11 | 3.7 |
| | Tidak tahu | 1 | 0.3 |
| Lama makanan matang disimpan di suhu ruang | Dua Jam | 122 | 40.7 |
| | Tiga Jam | 135 | 45.0 |
| | Empat Jam | 41 | 13.7 |
| | Tidak tahun | 2 | 0.7 |
| Tempat simpan daging dan ikan | Freezer / lemari pembeku | 289 | 96.3 |
| | Pendingin saja | 8 | 2.7 |
| | Luar lemari pendingin/suhu ruang | 3 | 1.0 |
| Makanan kadaluarsa | Bisa dikonsumsi | 22 | 7.3 |
| | Tidak bisa dikonsumsi | 278 | 92.7 |
| Kualitas air dalam mengolah makanan | Tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna | 291 | 97.0 |
| | Berbau, berasa, berwarna | 9 | 3.0 |

Tabel 3. Praktik tentang Keamanan Pangan

| Variabel | | Jumlah | Persentase (%) |
|---|--|--------|----------------|
| Mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah makan | Ya | 286 | 95.3 |
| | Tidak | 6 | 2.0 |
| | Sesudah makan saja | 8 | 2.7 |
| Mencuci peralatan makan sebelum dan sesudah | Ya | 266 | 88.7 |
| | Tidak | 6 | 2.0 |
| | Sesudah makan saja | 28 | 9.3 |
| Menggunakan pisau atau alat makan berbeda saat mengolah bahan makanan | Berbeda | 199 | 66.3 |
| | Sama | 101 | 33.7 |
| Penyimpanan daging sapi, ayam dan ikan dipisahkan dengan tempe, tahu, sayur, dan buah | Harus dipisah | 287 | 95.7 |
| | Tidak dipisah | 13 | 4.3 |
| Masak SOP | Sampai mendidih | 189 | 63.0 |
| | Tidak harus mendidih | 11 | 3.7 |
| Memasak ikan, telur | Matang | 287 | 95.7 |
| | Setengah matang | 13 | 4.3 |
| Lama makanan matang disimpan di suhu ruang | Dua Jam | 129 | 43.0 |
| | Tiga Jam | 103 | 34.3 |
| | Empat Jam | 68 | 22.7 |
| Tempat simpan daging dan ikan | Freezer / lemari pembeku | 279 | 93.0 |
| | Pendingin saja | 8 | 2.7 |
| | Luar lemari pendingin/suhu ruang | 13 | 4.3 |
| Makanan kadaluarsa | Pernah | 34 | 11.3 |
| | Tidak pernah | 266 | 88.7 |
| Kualitas air dalam mengolah makanan | Tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna | 288 | 96.0 |
| | Berbau, berasa, berwarna | 12 | 4.0 |

Tabel 4. Sikap tentang Keamanan Pangan

| Variabel | | Jumlah | Persentase (%) |
|---|---------------------|--------|----------------|
| Sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah makan | Sangat Tidak Setuju | 21 | 7.0 |
| | Tidak Setuju | 1 | 0.3 |
| | Setuju | 194 | 64.7 |
| | Sangat Setuju | 84 | 28.0 |
| Sebaiknya mencuci peralatan makan sebelum dan sesudah | Sangat Tidak Setuju | 16 | 5.3 |
| | Tidak Setuju | 2 | 0.7 |
| | Setuju | 195 | 65.0 |
| Menggunakan pisau atau alat makan berbeda saat mengolah bahan makanan | Sangat Setuju | 87 | 29.0 |
| | Sangat Tidak Setuju | 11 | 3.7 |
| | Tidak Setuju | 10 | 3.3 |
| Penyimpanan daging sapi, ayam dan ikan harus dipisahkan dengan tempe, tahu, sayur, dan buah | Setuju | 245 | 81.7 |
| | Sangat Setuju | 34 | 11.3 |
| | Sangat Tidak Setuju | 9 | 3.0 |
| Masak SOP sebaiknya hingga mendidih | Tidak Setuju | 7 | 2.3 |
| | Setuju | 104 | 34.7 |
| | Sangat Setuju | 180 | 60.0 |
| Memasak daging, ikan, telur hingga matang | Sangat Tidak Setuju | 10 | 3.3 |
| | Tidak Setuju | 2 | 0.7 |
| | Setuju | 220 | 73.3 |
| | Sangat Setuju | 68 | 22.7 |
| Makanan matang tidak boleh disimpan lebih dari 2 jam di suhu ruang | Sangat Tidak Setuju | 10 | 3.3 |
| | Tidak Setuju | 29 | 9.7 |
| | Setuju | 225 | 75.0 |
| | Sangat Setuju | 36 | 12.0 |
| Daging, Ikan, Ayam harus disimpan di freezer/pembeku | Sangat Tidak Setuju | 9 | 3.0 |
| | Tidak Setuju | 5 | 1.7 |
| | Setuju | 202 | 67.3 |
| Makanan kadaluarsa tidak boleh dikonsumsi | Sangat Setuju | 84 | 28.0 |
| | Sangat Tidak Setuju | 106 | 35.3 |
| | Tidak Setuju | 8 | 2.7 |
| Kualitas air dalam mengolah makanan | Setuju | 105 | 35.0 |
| | Sangat Setuju | 81 | 27.0 |
| | Sangat Tidak Setuju | 21 | 7.0 |
| | Tidak Setuju | 36 | 12.0 |
| | Setuju | 77 | 25.7 |
| | Sangat Setuju | 166 | 55.3 |

Tabel 5. Analisis Pengetahuan, Praktik, Sikap tentang Keamanan Pangan

| Variabel | | Jumlah | Persentase (%) |
|-----------------|--------|---------------|-----------------------|
| Pengetahuan | Baik | 270 | 90.0 |
| | Kurang | 30 | 10.0 |
| Praktik | Baik | 265 | 88.3 |
| | Kurang | 35 | 11.7 |
| Sikap | Baik | 34 | 11.3 |
| | Kurang | 266 | 88.7 |

Tabel 6. Analisis Bivariat antara Pengetahuan dan Praktik tentang Keamanan Pangan

| | | Praktik | | p-value |
|--------------------|--------|----------------|--------|----------------|
| | | Baik | Kurang | |
| Pengetahuan | Baik | 251 | 19 | 0,000 |
| | Kurang | 14 | 16 | |